

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум»

**СОГЛАСОВАНО:**

Представитель работодателя  
ИП Мишин А.А.  
А.А. Мишин

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор ГАПОУ СО «КМТ»  
Е.Ю.Исакова

2017 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

**Направление подготовки**

**43.00.00 Сервиз и туризм**

43.01.09 Повар, кондитер  
(профессия)

Повар; кондитер  
(квалификация выпускника)

очная

(форма обучения)

СОГЛАСОВАНА			
И.о. зав. филиалом		Н.Э.Харитонова	«29» июля 2017г.
	личная подпись	расшифровка подписи	дата
Председатель МО		Т.Н.Тимшина	«29» июня 2017г.
	личная подпись	расшифровка подписи	дата
			«__» _____ 201_ г.
	личная подпись	расшифровка подписи	дата
			«__» _____ 201_ г.
	личная подпись	расшифровка подписи	

Волчанск

2017

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	4
1.1. Основная профессиональная программа (ОПОП) профессии 43.01.09 Повар, кондитер	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер	4
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО)	6
1.4. Требования к абитуриенту	7
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
<b>3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)</b>	11
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>	16
4.1. Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер	16
4.2. График учебного процесса	20
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин	21
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	40
4.5. Программы учебной и производственной практик	40
4.6. Программа государственной итоговой аттестации	42
<b>5. Требования к условиям реализации ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>	43
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	43
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного	44

процесса	
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	44
<b>6. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников</b>	49
<b>7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>	51
7.1. Текущий контроль успеваемости и организация промежуточная аттестация	51
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	53
<b>8. Возможности продолжения образования выпускника</b>	54

## 1. Общие положения

### 1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ОПОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную филиалом ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09** Повар, кондитер ОПОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию данной ОПОП СПО.

ОПОП СПО по профессии **43.01.09** Повар, кондитер реализуется на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и естественнонаучного профиля профессионального образования и предусматривает общеобразовательную подготовку **(общие, по выбору из обязательных и дополнительные дисциплины)**.

### 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в

Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 19 декабря 2016 г.);

-Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1569. **Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898**);

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ от 06 октября 2009 № 413 (с изменениями и дополнениями, включая 29 декабря 2014 г.);

- Профессиональный стандарт «Повар» (Приказ от 08 сентября 2015 № 61);

- Профессиональный стандарт «Кондитер» (Приказ от 07 сентября 2015 № 597н);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 1580)

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.)

– «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 22 01.2015 г. № ДЛ-1/05)

– Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с

изменениями и дополнениями, включая 24 марта 2016 г.)

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая Приказ Минобрнауки РФ от 25 ноября 2016 г.)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум», утвержденный Постановлением Правительства № 666 - ПП от 20 сентября 2016 г.;

- Нормативно-правовые акты техникума.

### **1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО)**

#### **1.3.1 Цель (миссия) ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

ОПОП СПО имеет своей целью формирование у студентов общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, а также развитие их личностных качеств.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации, проведению работ по приготовлению и отпуску блюд и кондитерских изделий.

### 1.3.2 Срок освоения ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Повар Кондитер	1 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

### 1.3.3 Трудоемкость ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебные циклы	Число недель	Часы
Общеобразовательная подготовка: обязательная аудиторная нагрузка	156	2052
Общепрофессиональная подготовка: обязательная аудиторная нагрузка		644
Профессиональная подготовка: обязательная аудиторная нагрузка, из них:		2920
Учебная практика	18,5	666
Производственная практика (по профилю специальности)	31,5	1134
Производственная практика (преддипломная)	-	-



Самостоятельная работа	-	1408
Промежуточная аттестации	6	216
Государственная (итоговая) аттестация	2	72
Каникулярное время	35	-
Итого:	199	5904

#### **1.4 Требования к абитуриенту**

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о получении профессии (начального профессионального образования и (или) среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих).

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускников**

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### **3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)**

#### **3.1 Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**3.2 Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, кролика

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентом

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

#### **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

#### **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкцией и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП профессии 43.01.09**

### **Повар, кондитер**

#### **4.1 Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ОПОП СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся составляет по общеобразовательной программе 50:50 и 80:20 по общепрофессиональному и профессиональному циклу. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения **проектов**,



презентаций, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ОПОП СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального (ОП), профессионального (П) учебных циклов и разделов:
- физическая культура
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть составляет 1260 часов (20%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и представлены следующими дисциплинами и профессиональными модулями:

Наименование учебной дисциплины\ПМ	Дополнительные требования к ФГОС СПО	Объем времени на изучение из вариативной части мах/обязательная
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>		<b>380/320</b>
<b>ОП. 01</b> Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (обогащение)		28/24

<b>ОП.02</b> Основы товароведения продовольственных товаров (обогащение)		52/44
<b>ОП.03</b> Техническое оснащение и организация рабочего места (обогащение)		100/84
<b>ОП.05</b> Основы калькуляции и учета (обогащение)		52/44
<b>ОП.08</b> Безопасность жизнедеятельности (обогащение)		42/36
<b>ОП.10 ВЧ</b> Особенности приготовления блюд диетического питания	<p>В результате изучения вариативной части студент должен по дисциплине «Организация питания детей в ОУ»</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи;</li> <li>- оценивать качество готовой продукции;</li> <li>- составлять меню диетического питания в соответствие с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания;</li> <li>- составлять технологические карты на блюда диетического питания;</li> <li>- пользоваться Сборником рецептур блюд диетического питания</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы, основы лечебного и школьного питания;</li> <li>- классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания;</li> <li>- правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству.</li> </ul>	58/48
<b>ОП.11 ВЧ</b> Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	<p>В результате изучения вариативной части студент должен по междисциплинарному курсу «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий»</p> <p><b>у м е т ь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- художественно мыслить;</li> <li>- художественно оформлять кулинарные изделия;</li> <li>- переносить рисунок на изделия;</li> <li>- использовать элементы декора в сочетании друг с другом, относительно изделия.</li> </ul> <p><b>з н а т ь:</b></p>	48/40

	- правила оформления кулинарных изделий; - последовательность выполнения художественной отделки; - сочетание цветов; - элементы декора.	
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>		<b>1018/940</b>
<b>ПМ.01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (обогащение)		48/40
УП.01		-
ПП.01		-
<b>ПМ.02</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (обогащение)		204/182
УП.02		36
ПП.02		36
<b>ПМ.03</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (обогащение)		176/168
УП.03		36
ПП.03		90
<b>ПМ.04</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (обогащение)		226/216
УП.04		36
ПП.04		126
<b>ПМ.05</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (обогащение)		364/334
УП.05		36
ПП.05		144
	Всего	<b>1398/1260</b>

Общеобразовательный и общепрофессиональный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся **учебная и производственная практики.**

Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведен в Приложении 1.

#### **4.2 График учебного процесса**

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

График учебного процесса ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер дан в Приложении 2

### 4.3 Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин (модулей) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 4.3.1 . Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

Индекс	Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Содержание дисциплины	Обязательная аудиторная нагрузка	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
<b>ОП. 00 Общепрофессиональный учебный цикл</b>			<b>644</b>	
<b>ОП.01</b>	Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;</li> <li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li> </ul>	60	<p>ОК 1-11            ПК 1.1 - 1.4            ПК 2.1 - 2.8            ПК 3.1 - 3.6            ПК 4.1 - 4.5            ПК 5.1 - 5.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>- методики составления рационов питания</li> </ul>		
<b>ОП.02</b>	Основы товароведения продовольственных товаров	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов .</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> </ul>	80	<p>ОК 1-11</p> <p>ПК 1.1 - 1.4</p> <p>ПК 2.1 - 2.8</p> <p>ПК 3.1 - 3.6</p> <p>ПК 4.1 - 4.5</p> <p>ПК 5.1 - 5.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ul>		
<b>ОП.03</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. знать:</li> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> </ul>	120	<p>ОК 1-11  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>		
<b>ОП.04</b>	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>- понятие, виды предпринимательства;</li> <li>- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- формы и системы оплаты труда;</li> <li>- механизм формирования заработной платы;</li> <li>- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</li> </ul>	36	<p>ОК 1-11</p> <p>ПК 1.1 - 1.4</p> <p>ПК 2.1 - 2.8</p> <p>ПК 3.1 - 3.6</p> <p>ПК 4.1 - 4.5</p> <p>ПК 5.1 - 5.5</p>
<b>ОП.05</b>	Основы калькуляции и учета	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве ,</li> </ul>	76	<p>ОК 1-11</p> <p>ПК 1.1 - 1.4</p> <p>ПК 2.1 - 2.8</p> <p>ПК 3.1 - 3.6</p> <p>ПК 4.1 - 4.5</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами ;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно - кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен;</li> <li>- понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на</li> </ul>		ПК 5.1 - 5.5
--	--	--	--	--------------

		<p>продукцию собственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли; - виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>		
<b>ОП.06</b>	Охрана труда	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> </ul>	36	<p>ОК 1-11  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>		
<b>ОП.07</b>	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально -культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</li> <li>- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</li> <li>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>- безличные предложения;</li> <li>- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</li> <li>- имя существительное: его основные функции в предложении;</li> </ul>	36	<p>ОК 1-11  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5</p>

		<p>- имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола- связки. Образование и употребление глаголов в Present Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;</p> <p><b>Общие умения</b> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов;</p> <p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно - бытового общения;</p> <p><b>Диалогическая речь</b></p> <p>- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>- осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>- обращаться за разъяснениями;</p> <p>- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p>		
--	--	--	--	--

		<p>- завершать общение; <b>Монологическая речь</b></p> <p>- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>- кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><b>Письменная речь</b> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><b>Аудирование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● понимать:</li> <li>● основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>● отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>● выявлять наиболее значимые факты;</li> </ul> <p>- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>- отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>		
<b>ОП.08</b>	Безопасность жизнедеятельности	<p>уметь:</p> <p>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>- применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>- применять профессиональные знания в ходе исполнения</p>	72	ОК 1-11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

		<p>обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>		
<b>ОП.09</b>	Физическая культура	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- Основы здорового образа жизни;</li> </ul>	40	ОК 1-11

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</li> <li>- Средства профилактики перенапряжения</li> </ul>		
<b>ОП.10</b>	Особенности приготовления блюд диетического питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения нормативной и технологической документацией лечебного питания, учитывающее требований к диетотерапии.</li> <li>- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.</li> <li>- требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТу с сертификатами.</li> <li>- классификацию, устройство, назначение. Правило безопасной эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную, технологическую документацию.</li> <li>- рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в диетическом, лечебно – профилактическом питании.</li> <li>- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения.</li> <li>- составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15; с учетом рациона лечебно профилактического питания. Изучение программного материала должно проводиться с учетом требований научных принципов лечебного питания, разработанных и утвержденных Министерством здравоохранения РФ</li> </ul>	48	<p>ОК 1-11  ПК 1.1  ПК 2.1  ПК 3.1  ПК 4.1  ПК 5.1</p>
<b>ОП.11</b>	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и направления в области эстетики;</li> <li>- категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной продукции;</li> <li>- элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной продукции;</li> <li>- композицию, элементы и приёмы построению композиции,</li> </ul>	40	<p>ОК 1-11  ПК 1.1  ПК 2.1  ПК 3.1  ПК 4.1  ПК 5.1</p>

		<p>композиционное единство;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы рисования и лепки;</li> <li>- дизайн: основные понятия, виды;</li> <li>- обеспечение и оценка эстетических свойств кулинарной продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- украсить поверхность изделия композицией выражающей название изделия или посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.)</li> <li>- нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.;</li> <li>- оформить кулинарное изделие, разработать композицию украшения изделия как определённую конечную организацию всей формы продукта;</li> <li>- составить композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна</li> </ul>		
--	--	---	--	--

#### 4.3.2 Конкретизированные требования по профессиональным модулям

Индекс	Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Содержание дисциплины	Обязательная аудиторная нагрузка	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> </ul>	<b>308</b>	ОК 1-11 ПК 1.1 – 1.4



	<p>разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>		
<b>ПМ.02</b>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</li> </ul>	<b>760</b>	<p>ОК 1-11 ПК 2.1 – 2.8</p>

	<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд разнообразного ассортимента.</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>		
<b>ПМ.03</b>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов,</li> </ul>	<b>496</b>	<p>ОК 1-11</p> <p>ПК 3.1 – 3.6</p>

		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>		
<b>ПМ.04</b>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> </ul>	<b>478</b>	<p>ОК 1-11 ПК 4.1 – 4.5</p>

	<p>блюд, десертов, напитков.  МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков.</p>	<p>- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>		
--	--	---	--	--

<p><b>ПМ.05</b></p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>	<p><b>878</b></p>	<p>ОК 1-11  ПК 5.1 – 5.5</p>
---------------------	--	--	-------------------	----------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> <li><b>иметь практический опыт в:</b></li> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>		
--	--	--	--	--

#### **4.4. Рабочие программы учебных дисциплин**

#### **4.5. Рабочие программы профессиональных модулей**

#### **4.6. Программы учебной и производственной практик по профессии**

##### **43.01.09 Повар, кондитер**

Согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер практика является обязательным разделом ОПОП.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

##### **4.6.1 Программы учебных практик**

При реализации ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала.

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса в объеме 666 часов: во втором семестре 1 курса в течение 2,5 недель в рамках профессионального модуля ПМ.01 в объеме 90 часов; в четвертом семестре 2 курса в течении 3,8 недели в рамках профессионального модуля ПМ.02 в объеме 138 часов; в пятом семестре 3 курса в течении 2,2 недели в рамках профессионального модуля ПМ.02 и ПМ.03 в объеме 78 часов; в шестом семестре 3 курса в течении 5 недель в рамках профессионального модуля ПМ.03 и ПМ.04 в объеме 180 часов; в седьмом семестре 4 курса в течении 2



недель в рамках профессионального модуля ПМ.05 в объеме 72 часа; в восьмом семестре 4 курса в течении 3 недель в рамках профессионального модуля ПМ.05 в объеме 108 часов.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

#### **4.6.2 Программа производственной практики**

Производственная практика проводится на 1, 3 и 4 курсах по всем модулям в объеме 1134 часов: во втором семестре 1 курса в течение 2,5 недель в рамках профессионального модуля ПМ.01 в объеме 90 часов; в пятом семестре 3 курса в течении 8 недель в рамках профессионального модуля ПМ.02 в объеме 288 часов; в шестом семестре 3 курса в течении 5,5 недель в рамках профессионального модуля ПМ.03 в объеме 198 часов; в седьмом семестре 4 курса в течении 5,5 недель в рамках профессионального модуля ПМ.04 в объеме 198 часов; в восьмом семестре 4 курса в течении 10 недель в рамках профессионального модуля ПМ.05 в объеме 360 часов.

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

#### **4.7. Программа государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников включает в себя следующие разделы:

- общие положения;
- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведения ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- условия подготовки и процедура проведения;
- содержание фонда оценочных средств, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;
- приложения.

## **5. Требования к условиям реализации ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

### **5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100 %.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет в читальном зале библиотеки филиала и кабинете информатики.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека [znanium.com](http://znanium.com)) содержит электронные издания основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система, библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## **5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

### **5.3.1 Кабинеты:**

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

### **5.3.2 Лаборатории:**

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.
- учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
- учебный кондитерский цех.

### **5.3.3 Спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

### **5.3.4 Залы:**

- библиотека,
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

### **5.3.5 Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии:**

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагает материально- технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

**Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

Таблица 1

№ п/п	Наименование оборудования
<b>Весоизмерительное оборудование:</b>	
1	Весы настольные электронные
<b>Тепловое оборудование:</b>	
2	Микроволновая печь
3	Плиты электрические
4	Фритюрница
<b>Холодильное оборудование:</b>	
5	Шкаф холодильный
6	Шкаф морозильный
<b>Механическое оборудование:</b>	
7	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
8	Мясорубка
9	Процессор кухонный
<b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b>	
10	Набор инструментов для карвинга
<b>Вспомогательное оборудование:</b>	
11	Моечная ванна двухсекционная

**Учебный кондитерский цех**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

Таблица 2

№ п/п	Наименование оборудования
<b>Весоизмерительное оборудование:</b>	
1	Весы настольные электронные
<b>Тепловое оборудование:</b>	
2	Микроволновая печь
3	Жарочный шкаф
4	Плита электрическая
5	Фритюрница
<b>Холодильное оборудование:</b>	
6	Шкаф холодильный
7	Шкаф морозильный
<b>Механическое оборудование:</b>	
8	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
9	Тестомесильная машина (настольная)
10	Миксер (погружной)
11	Мясорубка
<b>Вспомогательное оборудование:</b>	

12	Моечная ванна (двухсекционная)
13	Стеллаж

### **Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.**

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения</b>
1	Гастроёмкости из нержавеющей стали
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л
4	Сковорода
5	Набор разделочных досок
6	Подставка для разделочных досок
7	Мерный стакан
8	Венчик
9	Миски нержавеющая сталь
10	Сито
11	Лопатки (металлические, силиконовые)
12	Половник
13	Шумовка
14	Шипцы кулинарные универсальные
15	Набор ножей «поварская тройка»
16	Насадки для кондитерских мешков
17	Набор выемок (различной формы)
18	Корзина для мусора

### **Учебный кондитерский цех.**

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Таблица 4

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения</b>
1	Миски из нержавеющей стали
2	Гастроёмкости из нержавеющей стали
3	Кастрюли 1.5 - 2л
4	Сковорода
5	Разделочные доски
6	Миски полусферические
7	Мерный стакан
8	Противни
9	Венчик
10	Сито
11	Лопатки
12	Шипцы универсальные

13	Скребки пластиковые
14	Скребки металлические
15	Кисти силиконовые
16	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см
17	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)
18	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого
19	Нож
20	Нож пила (300 мм)
21	Кондитерские мешки
22	Насадки для кондитерских мешков
23	Ножницы
24	Резцы (фигурные) для теста, марципана
25	Кондитерские гребенки
26	Силиконовые коврики для выпечки
27	Вырубки (выемки) для печенья, пряников
28	Скалки
29	Делитель торта
30	Терки
31	Трафареты
32	Набор выемок
33	Совки для сыпучих продуктов
34	Подносы
35	Дуршлаг
36	Подложки для тортов (деревянные)
37	Корзина для мусора



## **6. Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников**

В техникуме сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки студентов техникума являются:

### *1. Стипендиальное обеспечение студентов.*

Осуществляется через выплаты государственных академических и государственных социальных стипендий.

Государственная академическая стипендия выплачивается при условии сдачи промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки. Обучающимися только на «отлично» назначается повышенная стипендия.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

### *2. Материальная поддержка студентов.*

Государственная социальная стипендия студентам очной формы обучения выплачивается из стипендиального фонда, а также нуждающимся студентам оказывается материальная помощь.

Студентам из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие с соответствие с локальными актами техникума.

Социальное обеспечение малообеспеченных категорий обучающихся в полном объеме в соответствии с публичными обязательствами, выраженное в денежной форме.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

- Правила внутреннего распорядка;
- Правила поведения для студентов техникума;
- Положение о воспитательном центре;
- Положение о родительском комитете;
- Положение о наставничестве;
- Положение о совете по профилактике правонарушений;
- Положение о групповых руководителях;
- Положение о родительском комитете;
- Положение о совете студенческого самоуправления;
- Устав ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум».

Техникум взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, Дворцом культуры, ДООЦ, образовательными учреждениями и средствами массовой информации.

В воспитательных мероприятиях техникума принимают систематическое участие родители или родственники студентов, представители местных органов управления, работодатели.

Профилактическая работа в техникуме проводится совместно с субъектами профилактики города (ПДН, КДНиЗН, ГИБДД и др.)

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

С целью развития творческого потенциала обучающихся в техникуме реализуются дополнительные общеразвивающие образовательные программы:

- физкультурно-спортивного направления «Спортивные игры»

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (п. 8.1.) оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

### **7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль успеваемости осуществляется в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения, обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), зачет.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в формах, установленных Положением об организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся филиала ГАПОУ СО«КМТ».

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета, зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер (текущая и промежуточная аттестация) техникум создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум» создает условия для максимального приближения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и потенциальные работодатели.

## **7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Государственная итоговая аттестация выпускников образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## **8. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший, ОПОП СПО по специальности профессии 43.01.09 Повар, кондитер подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

